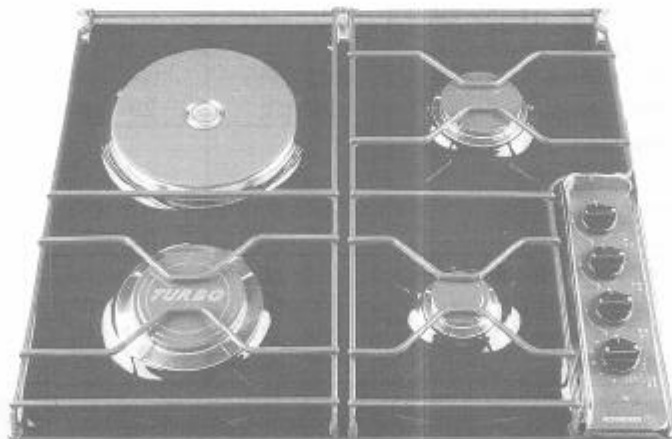


NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

INSTALLATING AND OPERATING INSTRUCTIONS

- GS 40**
- GS 41**
- GS 44**



SOMMAIRE - SUMMARY

SOMMAIRE		SUMMARY	
	Pages		Pages
Fiche technique	2-3	Technical data	2-3
Brûleurs gaz	4	Gas burners	4
La plaque		Hot plate	
* électrique 7 positions	5	* 7 setting electric plate	5
* thermostatique	6	* automatic hotplate	6
Conseils d'utilisation	7	Practical hints for use	7
Entretien	8	Cleaning	8
Installation	9-13	Installation	9-13
Garantie	14	Guarantee	15

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, ROSIERES pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret N°78-464 du 24.03.1978.

 Appareil conforme aux directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE.

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality. ROSIERES may make modifications to the appliance to incorporate technical improvements.

 In conformity with directives 89/336/EEC, 73/23/EEC and 90/396/EEC.

FICHE TECHNIQUE

Dimensions d'encombrement (cm)		Dimensions d'encastrement (cm)	
Largeur	59	Largeur	56
Profondeur	51	Profondeur	49
Epaisseur	3		

Caractéristiques des brûleurs gaz	Gaz Butane	Gaz Propane	Gaz Naturel
Pression d'utilisation - mbar	28-30	37	20
Brûleur Semi-rapide (1,45 kW)			
Repère de l'injecteur	61	61	96
débit principal	105 g/h	104 g/h	138 l/h
débit réduit	21 g/h	20 g/h	23 l/h
Brûleur Rapide (2,5 kW)			
Repère de l'injecteur	80	80	122
Débit principal	182 g/h	179 g/h	238 l/h
Débit réduit	37 g/h	36 g/h	40 l/h
Brûleur Rapide amélioré (3,2 kW)			
Repère de l'injecteur	65 (x2)	65 (x2)	94 (x2)
Débit principal	234 g/h	227 g/h	305 l/h
Débit réduit	47 g/h	45 g/h	50 l/h

TECHNICAL DATA

Overall dimensions (cm)		Building-in dimensions (cm)	
Width	59	Width	56
Depth	51	Depth	49
Thickness	3		

Gas burner characteristics	Butane	Propane	Natural gas
Service pressure - mbar	28-30	37	20
Semi-fast burner (1,45 kW)			
Injector identification	61	61	96
Fast burner (2,5 kW)			
Injector identification	80	80	122
Super fast burner (3,2 kW)			
Injector identification	65 (x2)	65 (x2)	94 (x2)

FICHE TECHNIQUE

Puissance totale nominale :

	Electrique	Gaz
GS 40 :	-	9,65 kW
GS 41 :	2 kW - plaque thermostatique 12 positions	7,15 kW
GS 44 :	6 kW	

Puissance de chauffe des plaques (en watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1000 W - 7 positions	ARRET	100	165	250	500	750	1000
Ø 180 - 1500 W - 7 positions		135	220	300	850	1150	1500
Ø 145 - 1500 W - 7 positions		135	165	250	500	750	1500
Ø 180 - 2000 W - 7 positions		175	220	300	850	1150	2000
Ø 180 - 2000 W - thermostatique		REGULATION PAR THERMOSTAT					

TECHNICAL DATA

Total power output :

	Electrical	Gas
GS 40 :	-	9,65 kW
GS 41 :	2 kW automatic hotplate 12 settings	7,15 kW
GS 44 :	6 kW	

Burning ratings (in watts)

	0	1	2	3	4	5	6
Ø 145 - 1000 W - 7 settings	STOP	100	165	250	500	750	1000
Ø 180 - 1500 W - 7 settings		135	220	300	850	1150	1500
Ø 145 - 1500 W - 7 settings		135	165	250	500	750	1500
Ø 180 - 2000 W - 7 settings		175	220	300	850	1150	2000
Ø 180 - 2000 W - thermostatic		THERMOSTAT CONTROL					

LES BRULEURS GAZ

Allumage :

Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le foyer commandé.

Exemple : repère du foyer arrière droit 

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à cran de sécurité.

- Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,
- Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur vers la gauche jusqu'au repère "grande flamme".

C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage.

Entre les deux positions débit maximum et ralenti se trouvent toutes les allures intermédiaires.

ATTENTION : Lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.

LE CHOIX DES RECIPIENTS

La table de cuisson est équipée de brûleurs de taille et de débits différents. Il faut savoir tirer parti des différences de puissance qui en résultent.

- Utiliser le plus puissant pour porter à ébullition, pour saisir les viandes, et, en règle générale, pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.

- Utiliser le plus petit brûleur pour les mijotages et les sauces.

Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.

Les flammes ne doivent pas dépasser la périphérie des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.

THE GAS BURNERS

IGNITION :

A symbol next to each control knob indicates which burner is being used.

Example for rear RH burner 

Each burner is supplied with gas by a tap which incorporates a safety catch and a slow burning position.

- Turn on the gas tap,
- Press and turn the knob on to the left until position "high flame".

When you maintain the pression on the control knob, this produces the sparks and ignites the burner.

Intermediate positions are available between the high and low points on the control.

IMPORTANT RECOMMENDATION : When the burners are not being used the mains gas supply valve should be closed.

THE CHOICE OF PAN

The hob is fitted with burners of varying sizes and heat ratings.

Use the large burner for bringing to the boil, for cooking large quantities, and generally for all foods requiring rapide cooking.

Use the small burner for simmering and for sauces.

Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked more quickly in this way and is in fact subjected to violent agitation which may remove part of the flavour.

Do not let the pan overhang the hob top, or heat may damage the worktop.

When the flames do not run up the side of the pan this gives good gas economy.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE 7 POSITIONS

La plaque est commandée par un commutateur ayant 6 allures de chauffe.

UTILISATION - Tourner la manette de commande et la placer face à la graduation choisie pour la cuisson.

Le voyant de tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et sélectionner la position en vous aidant du tableau ci-dessous.

Nous vous conseillons, pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure forte (position 6) et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leurs volumes.

Positions		
1	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, œuf sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuisson pommes vapeurs, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes...
6	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

THE HOT PLATE

7 SETTING ELECTRIC PLATE

This type of plate is controlled by a selector knob with 6 heat settings (plus the OFF setting), to vary the heat depending on the type of food being cooked.

USE - Turn the selector knob to the desired setting.

To cook your food successfully, we recommend that you start with a high temperature (setting 6) and reduce the heat afterwards according to the type and amount of the food being cooked.

Positions		
1	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
2	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
3	Moderate	Dry beans, frozen foods, fruit, boiling water
4	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
5	High	More intense slow cooking, omelettes, steaks, tripe ...
6	Very high	Steaks, chops, frying

Before using the electric plates for the first time, heat them at maximum temperature for a few minutes uncovered (without pans to harden the protective coating).

LA PLAQUE ELECTRIQUE

LA PLAQUE THERMOSTATIQUE

En fonction de la position de la manette de commande, cette plaque assure automatiquement la régulation de la température grâce au thermostat dont l'élément sensible appelé palpeur doit être en contact avec le fond du récipient pendant toute la cuisson.

UTILISATION - Tourner la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position choisie pour la cuisson. Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse.

Exemple : poser un récipient sur la plaque et, en tenant compte du mode de cuisson et de la quantité d'aliments, sélectionner la position en vous aidant du tableau. La cuisson démarre alors à pleine puissance donc rapidement, et le thermostat règle ensuite automatiquement sans aucune intervention manuelle, le maintien de la température demandée.

Très vite, vous prendrez l'habitude de cuire sans surveillance dès que vous vous serez familiarisé avec les différentes graduations.

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la plaque est en fonctionnement.

Positions		
1-2	Tres doux	Maintien d'un plat au chaud, beurre fondu, chocolat...
3-4	Doux	Mijotage, béchamel, ragôut, riz au lait, œuf sur le plat...
5-6	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau.
7-8	Moyen	Cuisson pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons.
9-10	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steacks, tripes ...
11-12	Vif	Steacks, escalopes, fritures...

THE HOT PLATE

AUTOMATIC HOTPLATES

On this plate, the temperature is automatically controlled by the thermostat according to the setting. The sensitive element of the thermostat, i.e. the probe, must remain in contact with the container throughout cooking.

UTILISATION - Turn the knob clockwise to the setting selected for cooking.

Example : place a vessel on the plate and select a setting from the table according to the type of food being cooked and the amount of food.

Cooking is then started at full heat, and the thermostat controls the temperatures without manual intervention.

A power-on light associated with each burner come on when a plate is in use.

Positions		
1-2	Very slow	To keep a dish hot, melt butter and chocolate
3-4	Slow	Slow cooking, bechamel, stews, rice in milk, poached eggs...
5-6	Mod-erate	Dry beans, rozen foods, fruit, boiling water
7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish
9-10	High	More intense slow cooking, omelettes, steacks, tripe ...
11-12	Very high	Steaks, chops, frying

Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Avant d'utiliser pour la première fois les plaques électriques, les faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximum pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

Par exemple :

- utiliser des récipients épais et à fond plat - le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

- veiller à ce que le fond des récipients soit sec - lors du remplissage du récipient ou lorsqu'on utilise une casserole sortant du réfrigérateur, par exemple, s'assurer que le fond de l'ustensile est bien sec. Cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

- utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque - Utiliser des casseroles de diamètre 180 ou plus.

Ne jamais utiliser le même ustensile sur un brûleur gaz et une plaque électrique. A cause de la "concentration" de chaleur, le brûleur gaz déforme les fonds des récipients, même les plus épais. Dans ce cas, vous ne sauriez retrouver des résultats satisfaisants lors d'une utilisation de ce type de récipient sur une plaque électrique.

Ne jamais laisser une plaque électrique fonctionner "à vide" (sans récipient dessus). Dans ce cas, elle chauffe au maximum et se déforme, ce qui ne permet plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

Attention : Durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, donc il est conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

Practical hints for use

Before using the electric plates for the first time heat them at maximum temperature for a few minutes uncovered (without pans to harden the protective coating).

A burning smell will be noticeable when the hot plates are switched on for the first time. This is normal and will disappear after the appliance has been in use for a certain length of time.

To obtain complete satisfaction from your appliance, it is absolutely necessary to take certain precautions and to comply with certain requirements, such as those indicated below.

- use thick pans with flat bases - A perfectly flat base eliminates hot area food where food sticks and the heat is more evenly distributed by a thick material.

- ensure that the pan bases are dry - When filling the pan or when using a vessel just removed from the refrigerator, for instance, make sure the bottom is dry. This precaution avoids any attacks on the plate by humidity.

- use pans with a sufficient diameter to completely cover hot plate.

Never use the same vessel on a gas burner and an electric plate.

Gas burners always distort the base of even the heaviest pan bases because of the heat concentration. Such vessels will therefore not give satisfactory results when used on an electric plate.

Never leave your electric plates on without a pan on them, as they would heat excessively and become mishapen and not give satisfactory cooking results.

CAUTION : The surfaces of heating and cooking appliances will inevitably become hot during operation. Always take the necessary precautions and never allow small children to come within reaching distance of the appliance.

ENTRETIEN

LES CHAPEAUX DE BRÛLEURS -

Ils sont simplement posés. Vous n'aurez qu'à les enlever et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse.

Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après une utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne. Si les trous sont encrassés, brossez les à l'eau savonneuse, puis séchez avec un chiffon propre.

LES PARTIES EMAILLEES - La grille de table

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.

La grille est simplement posée sur son ancrage, la soulever pour la retirer.

LES PLAQUES ELECTRIQUES -

Les faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement des plaques, les essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver les plaques de l'humidité.

LES PARTIES INOX -

Eviter l'emploi d'abrasifs. Entretien avec un produit spécial du commerce.

Dans tous les cas, ne jamais employer :

- * les éponges métalliques,
- * les produits abrasifs, quels qu'ils soient,
- * les instruments durs qui abîmeraient définitivement l'appareil.

CLEANING

BURNER CAPS -

The burner caps are simply placed on the burners. Care must be taken when refitting the caps to ensure that the recess fits into the projection below. Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse the burner caps or pan support in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.

The pan supports will in time show signs of wear, due to the movement of the pans across the supports. If you have had a gas hob previously this will be familiar to you. The use of abrasive cleansers is not recommended as they scratch and dull the enamel.

If the holes are clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth.

THE ELECTRIC HOTPLATES -

Wipe off any food spillage. If necessary clean the plates with a light abrasive, dry plates thoroughly, preferably turn to the lowest setting for a short time until dry.

If liquid is accidentally spilt on the hotplates, wipe off the excess, clean with a damp (not wet) cloth,

and then switch on at the lowest setting until the surface of the plate is dry. To maintain and preserve the appearance, rub a drop of neutral oil, such as sewing machine into the surface of the hot plate.

THE ENAMELLED PARTS - The pan supports

Never use abrasive product, scouring pad or sharp objects.

The enamel would be irretrievably damaged. Simply clean the enamelled parts with soapy water when the cooker is cold and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled when it is hot, you may tarnish it.

THE STAINLESS STEEL PARTS -

To clean the stainless steel parts, use a product commonly found in the shops. We

INSTALLATION

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Vous trouverez le sachet d'injecteurs, sachets de bague d'air, la clé de réglage, les pattes de fixation dans l'emballage.

MISE EN PLACE

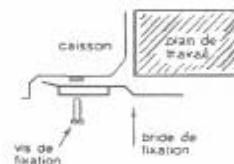
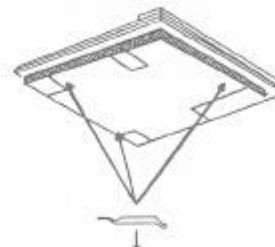
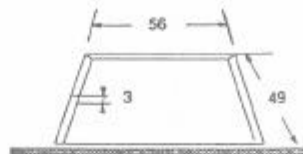
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastré la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être soit d'une matière résistant à une température de 100°C. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollage.

Une cloison doit être mise en place à 1 cm minimum en dessous du caisson afin de favoriser la bonne circulation de l'air autour de celui-ci.

Ayez soin de prévoir un espace de 5 cm minimum entre l'appareil et les parois des meubles avoisinants.

Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support. Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.

Attention : à la partie arrière, ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.



ENCASTREMENT TYPE X

INSTALLATION

UNPACKING THE HOB

You will find the small bag containing the injectors, the air rings, the fixing screw, the clips in the packing.

The unit which the hob is to be built-in, as well as the casing of the units which would stand side-by-side with this must be either in a material and must be fixed with a glue that is heat resistant in order to avoid it becoming unstuck.

A panel must be placed at 1 cm minimum below the hob body in order to allow the adequate circulation of the air around.

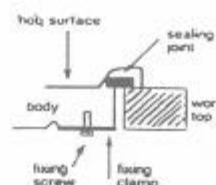
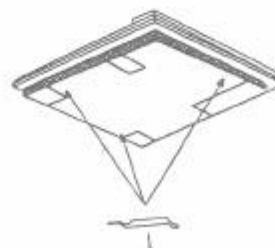
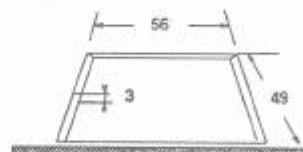
Take care to keep a minimum 5 cm space between the appliance and the nearby kitchen units.

A foam adhesive seal is supplied with the hob. Stick this seal under the edge of the body as near as possible to the outer edge of the hob. Press round the edges of the hob, so that the seal flattens out and ensures an air tight seal. When placing the hob in the cut-out section, try to push it as far as possible to the edging side.

The hob is then centred in relation to the cut-out. The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing bars intended to fix the hob in the unit. Place the 4 fixing bars in such a way that the hob surface is

placed perfectly in the support unit. It is recommended that the fixing holes not used are blanked off with the fixing screws.

Warning : at the rear of the appliance, take care not to chocke the air outlets necessary to the combustion.



BUILT-IN according to Type X

INSTALLATION

Ces instructions techniques intéressent plus particulièrement les installateurs. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation, conformément aux arrêtés du 2 août 1977, du 24 mars 1982 et au DTU 61-1. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance.

RACCORDEMENT GAZ - Il doit être effectué conformément aux règlements indiqués ci-dessus. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur, ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs et tubes souples, détenteurs de la marque "NF GAZ" :

- tuyau flexible à embout mécanique conforme à NF D 36-103 ou NF D 36-107,

- tuyau souple caoutchouc conforme à NF D 36-101 ou NF D 36-102.

RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE : Raccordez directement à l'extrémité fileté du raccord de rampe.

RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE : Vissez directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part, et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.

RACCORDEMENT PAR TUBE SOUPLE CAOUTCHOUC : Vissez l'about NF que vous vous serez procuré sur le raccord de rampe. Montez le tube souple correspondant sur l'about d'une part et sur le détendeur d'autre part.

Attention : dans tous les cas, assurez-vous de la présence du joint d'étanchéité. A l'issue des opérations de raccordement, contrôlez l'étanchéité à l'eau savonneuse (contrôle à la flamme interdit).

Tableau des raccordement possibles pour un appareil incorporé dans un bloc cuisine fixe.

BUTANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
PROPANE	Rigide - Tube souple caoutchouc (1)
NATUREL	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1)

(1) sous réserve que le tube souple ou tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur. Le raccordement doit être fait de telle sorte que le tube souple ne soit en aucune cas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Conditions d'encastrement : l'élément de cuisine dans lequel est incorporé la table doit être réalisé dans des matériaux résistant à une température de 100°C.

CHANGEMENT DE GAZ - la table est réglée en usine pour un gaz déterminé. La nature de ce gaz est indiquée sur l'étiquette se trouvant sur l'appareil. Dans le cas d'utilisation avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil à ce gaz. Cette adaptation consiste à :

- mettre en place l'injecteur approprié (qui assure le débit nominal),
- régler les bagues d'air, régler le ralenti.

REPLACEMENT DES INJECTEURS - Enlever la grille et le chapeau de brûleur, - retirer le corps de brûleur, - introduire la clé hexagonale à tube dans le support du brûleur (la clé est fournie comme accessoire), - dévisser l'injecteur et le remplacer par celui correspondant au type de gaz distribué.

REGLAGE DE LA BAGUE D'AIR - La bague d'air est très importante car elle permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

ACCESSIBILITE AUX BAGUES D'AIR - pour accéder aux bagues d'air, vous devez retirer les grilles, les chapeaux de brûleurs et les corps de brûleurs.

BRULEUR	SEMI RAPIDE	RAPIDE	SUPER RAPIDE
Butane	3 mm	0 mm	0 mm
Propane	11 mm	10 mm	13 mm
Gaz naturel	11 mm	10 mm	13 mm



Le tableau mentionne la cote théorique "x". Il peut s'avérer nécessaire d'affiner ce réglage dans une plage de plus ou moins 1 mm pour obtenir une flamme parfaite.

REGLAGE DU RALENTI - placer la manette sur la position ralenti. Enlever la manette (montée par simple pression). A l'aide d'un tournevis (lame Ø 2 maxi) placé dans l'axe de commande du robinet, agir sur la vis de réglage : dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer le gaz, et dans le sens contraire pour l'augmenter, jusqu'à ce que l'on obtienne une flamme de 3 à 4 mm restant stable lorsque l'on passe du plein feu à la position ralenti.

INSTALLATION

These technical instructions are specially concerning the installers. This appliance is not connected to an evacuation system for residual products. It must be installed according to outstanding installation rules. You will have specially to take care to the provisions on ventilation to be applied according to the decree of the 2nd August 1977, of the 24th March 1982, and to the DTU 61.1. The airflow necessary to the combustion must be 2 m³/h by kW of power.

GAS CONNECTION - It must be made according to the rules mentioned above. In any cases, install on the pipe of the gas supply a stop tap, a pressure cooker, or a pressure reducer release for LPG. Use only taps, pressure reducers and flexible pipes, pressure reducer to NF standards, flexible pipe with mechanical nozzles (NF D 36-103 or NF D 36-107) or rub flexible hose (NF D 36-101 or NF D 36-102).

CONNECTION BY RIGID HOSE : Fitting the appliance directly, connect to the threaded end of the harness link.

CONNECTION BY RIGID HOSE WITH MECHANICAL NOZZLES : Fitting the first on the harness link, secondly of the stop tap of the pipe.

CONNECTION BY RUB FLEXIBLE PIPE : Screw the butt NF corresponding to the gas type used that you will have got. Mount the corresponding flexible on the butt and so on the pressure-reducer.

In any cases, check that there is a sealing gasket when all connections are made, control the tightness with soaped water (control with flame is forbidden). The connection must be made in such a way that the flexible hose must in no case be in contact with hot parts of the appliance.

BUILT - IN APPLIANCE

BUTANE	Rigid - Rub flexible hose (1)
PROPANE	Rigid - Rub flexible hose (1)
NATUREL	Rigid - Flexible hose with mechanical nozzles (1)

(1) under the condition that the flexible hose of the flexible pipe can be checked all along the length.

The appliance must be built-in, so the kitchen units must be made of 100° heatproof materials.

GAS CHANGE -

The hob is set on a type of gas which is mentioned on the packaging and reminded on the appliance sticker.

If you intend to connect to another type of gas, it is necessary to adapt the appliance as follows :

- place the suitable jet (which will insure a normal flow),
- place or take out the air rings,
- set the idling.

REPLACING THE INJECTORS : pull the hob pan support off, take the burner caps and burner heads out, unscrew the jets which the special key supplied with the appliance. In the same way, place the right one and home screw.

SETTING OF THE AIR RING OF THE HOB - The air ring is very important because it permit to get a correct combustion and a maximum output of the burners. To reach the air rings of the hob, you must full the pan supports, the burner caps and the burner heads out.

BURNER	SEMI FAST	RAPID	SUPER FAST
Butane	3 mm	0 mm	0 mm
Propane	11 mm	10 mm	13 mm
Gaz naturel	11 mm	10 mm	13 mm



The chart mentioned the theoretical size "x", it can be necessary to improve the setting in a more or less 1 mm in order to get a perfect flame.

SETTING OF THE IDLING :

Remove the control knobs by pulling upwards. Pull the knob flanges away which are just fitted together. Light the burner on minimum output (marked small flame) The low setting is well controlled when the flames are reduced to a measurement of 3 to 4 mm and do not extinguish when passing from maximum to low setting.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- l'installation doit être protégée par des fusibles
- l'appareil doit obligatoirement être raccordé à une borne de terre.

Attention : Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

Avant de commencer le branchement, s'assurer :

- de la tension d'alimentation indiquée sur le compteur,
- de la position des phases, neutre et terre sur la prise,
- de la section des fils de l'installation,
- du réglage du disjoncteur,
- du calibre des fusibles.

RACCORDEMENT TABLES GS 40 - GS 41 :

* Tables munies d'un cordon.

- raccorder le cordon à une prise de courant de 16 A.

Fusible de protection 10 A.

Tension d'alimentation : monophasé 230 V ou 1 phase 400 V + neutre.

* si vous devez procéder au remplacement du câble d'alimentation, cette opération devra être réalisée par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire.

RACCORDEMENT TABLES GS 44 :

* Tables non munies d'un cordon.

- démonter le capot situé sous la table,
- passer le cordon dans le serre-câble et raccorder au bornier suivant schéma ci-dessous.

	Monophasé 230 V 1 phase 400 V + neutre	Triphasé 230 V	Triphasé 400 V 2 ph + neutre	Triphasé 400 V 3 phases + neutre
FUSIBLE	32 A	25 A	20 A	16 A
section câble	3 G 4 mm ²	4 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Branche- ment sur la plaque à bornes				
	Phase ou Neutre 5 Shunter 4-5 Shunter 3-2 Shunter 2-1 Phase 2 T	Phase 5 Shunter 3-4 Shunter 3 Shunter 2-1 Phase 1 T	Neutre 5 Shunter 4-5 Phase 3 Shunter 3-2 Phase 1 T	Neutre 5 Shunter 4-5 Phase 3 Phase 2 Phase 1 T
	Ph : Phase N : Neutre Shunter			

ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electricity supply has to be made with a plug with earth, or through an omnipolar cut system, contact or cut-out, having a contact opening gap of at least 3 mm.

- the installation must be protect by fuses,
- it is compulsory to connect the hob to earth.

Warning : the company can in no way be held responsible for any accident that might occur due to faulty or non existant earthing.

Before connecting, it is compulsory to check :

- the voltage indicated on the meter,
- the position of phases, of neutral, and earth on the plug,
- the section of the wires for installation,
- the setting of the circuit-breaker.

CONNECTION HOBS GS 40 - GS 41 :

* Hobs fitted with supply cord.

- connect the supply cord on a plug with 16 A Fuse of protection 10 A

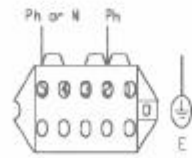
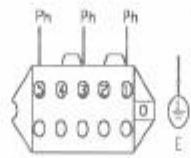
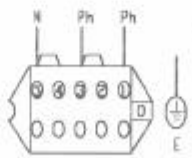
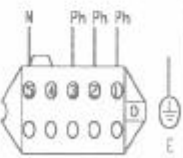
Voltage : single phase 230 V or 1 phase 400 V + neutral.

* if you need to change the supply cord, the replacement has to be done by the After Sales Service or a qualified technician.

CONNECTION HOBS GS 44 :

* Hobs without supply cord.

- remove the cover fixed under the hob,
- passe the cable through the cable clamp and connect to the terminals plate as shown on the chart below.

	Monophase 230 V 1 ph 400 V + neutral	Tree phase 230 V	Tree phase 400 V 2 ph + neutral	Tree phase 400 V 3 ph + neutral
FUSE	32 A	25 A	20 A	16 A
cable	section	4 G 2,5 mm ²	4 G 2,5 mm ²	5 G 1,5 mm ²
	type	H 07 RN - F	H 07 RN - F	H 07 RN-F ou H 05 RRF
Connection to terminal block				
	Phase or Neutral 5 Shunt 4-5 Shunt 3-2 Shunt 2-1 Phase 2 E	Phase 5 Shunt 3-4 Shunt 3 Shunt 2-1 Phase 1 E	Neutral 5 Shunt 4-5 Phase 3 Shunt 3-2 Phase 1 E	Neutral 5 Shunt 4-5 Phase 3 Phase 2 Phase 1 E
	Ph : Phase N : Neutral ∧ Shunt E : Earth			

GARANTIE

La garantie contractuelle consiste en l'échange pur et simple de la pièce reconnue défectueuse par nous ou à sa remise en état après examen par notre Service Technique, à l'exclusion de toute autres indemnités de quelques nature qu'elles soient.

DUREE - Nos appareils sont garantis un an à dater de la livraison au premier acheteur.

CONDITIONS D'APPLICATION - Vous ne devez utiliser votre appareil que dans les conditions normales d'emploi pour lesquelles il a été prévu conformément à cette notice. Dans tous les cas, adressez-vous à votre installateur chargé du Service Après-vente qui vous a vendu l'appareil muni du présent certificat. Les frais de déplacement, de transport, de main d'oeuvre, d'emballage et d'immobilisation résultant des opérations de garantie sont à la charge de l'utilisateur ou de l'installateur selon les conditions de vente qu'il pratique.

APRES LA GARANTIE - Adressez-vous muni du présent certificat au revendeur ou installateur qui vous a vendu l'appareil. Il se chargera de commander à notre Département Pièces de Rechange, dans les meilleurs délais, les pièces dont vous avez besoin.

GARANTIE LEGALE - Les dispositions du présent bon de garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil

Pour bénéficier de la garantie contractuelle ROSIERES, nous vous demandons de nous retourner sous 8 jours votre "Inscription de garantie ROSIERES" ci-contre.

En cas de réclamation, ou pour commander une pièce de rechange, indiquer à votre revendeur :

1 - le type exact de l'appareil et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique,

2 - la désignation de la pièce,

en exigeant des "PIECES CERTIFIEES CONSTRUCTEUR"



garantissant de par leurs caractéristiques la meilleure fiabilité et sécurité d'utilisation.